



D. PEDRO

DE SOUTOMAIOR

ALBARIÑO

Pedro Madruga: Aquel noble guerrero gallego, caballero feudal en la Galicia de finales del siglo XV -y cuyas victorias se atribuyen en gran medida a su hábito madrugador- protagoniza quizás la más épica crónica jamás narrada, en un escenario histórico apasionante. Nuestro vino, singular, le rinde tributo a un personaje por siempre vinculado a la exaltación de nuestra cultura.

NOTA DE CATA

FASE VISUAL

De color amarillo pajizo con reflejos limón, es limpio, brillante y con una ligera burbuja que muestra su juventud.

FASE OLFATIVA

Limpio e intenso, aromas de fruta madura (piña, maracuyá, melón y pera de agua), cítricos (pomelo), florales y ligeros herbáceos frescos

FASE GUSTATIVA

En boca es amplio y aromático, untuoso, con carga frutal, fresco y equilibrado, larga persistencia frutal. Limpia vía retronasal donde aparecen notas amargas agradables.

FICHA TÉCNICA

D.O.: Rias Baixas

Tipo de Vino: Blanco

Variedad: 100% Albariño

Rendimiento: 58 hl/ha

Fermentación: depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

Cría: No tiene

Gastronomía: Mariscos, pescados, carnes blancas, arroces, quesos frescos.

Temperatura: 12°C

ANÁLISIS QUÍMICO

Graduación alcohólica: 12.94 %vol

Acidez total: 6.4 g/l ac. tartárico

Acidez volátil: 0.34 g/l ac. Acético

Azúcar residual: 4,1 g/l



ADEGAS
GALEGAS AG